32e Année. — Tome LXIII N° 1622 Paris, 30 Juillet 1925

REVUE DE VITICULTURE

CONFERENCES DU GROUPE OCCITAN

Le Groupe occitan, récemment créé à Paris, a organisé une première série de conférences où des questions relatives à la production et au commerce des vins ont été traitées par des spécialistes. Notre *Revue* publiera le texte de ces exposés, faits au Musée social, dans des réunions placées sous la présidence de notre directeur, M. P. Viala, membre de l'Institut.

M. Viala a fait lui-même un exposé de la situation présente de la viticulture languedocienne et roussillonnaise, au début de la première soirée où le conférencier était M. P. Marsais, notre rédacteur en chef. Nous reproduisons ci-après le procès-verbal où les idées émises par M. P. Viala ont été indiquées, et le texte intégral de la Conférence de M. P. Marsais. (*N.D.L.D.*).

M. P. Viala remercie en quelques mots M. Cros-Mayrevieille, Président du Groupe Occitan, de l'avoir choisi pour inaugurer la série de ces conférences et d'avoir mis en tête du programme les questions relatives à la viticulture, cette branche de l'Agriculture représentant la plus grande source de richesses des régions du Languedoc et du Roussillon. Il retrace à grands traits les graves vicissitudes par lesquelles sont passés les vignerons et rappelle les crises d'ordre technique ou économique qui se sont produites. Il attire l'attention sur la crise actuelle et sur ses causes, dont la principale tient à la surproduction, plus marquée encore que celle qui fut constatée en 1922, occasionnant à la propriété une baisse des prix, toujours persistante et telle que les viticulteurs ne couvrent plus leurs frais. Vient ensuite comme cause la forte production des pommes en France (Bretagne et Normandie) qui coïncide avec une production vinicole supérieure à la moyenne ; lorsque la récolte des pommes est surabondante, on utilise l'excédent en le distillant ; dès lors, la « soupape de sûreté », c'est-à-dire la distillation des vins, se trouve bloquée. Fort heureusement pour la vigne, la récolte des pommes est rarement exagérée plusieurs années de suite et l'on peut espérer que cette cause de crise ne se représentera pas l'an prochain.

La consommation taxée des vins en France est actuellement voisine de 50 millions d'hectolitres; en y ajoutant la consommation en franchise, le total pourrait dépasser 70 millions d'hectolitres ; pour y faire face, le vignoble méridional est concurrencé par le vignoble algérien qui s'étend d'une façon continue et, aussi, par la production d'autres contrées françaises. Pouvons-nous empêcher cette extension des vignobles en Algérie ? M. Viala ne le croit pas. Les Algériens ont développé leurs vignobles à la suite de déceptions dans la culture des céréales et dans l'élevage du bétail. D'autre part, ils ont des facilités de main-d'œuvre que n'ont pas nos vignerons. Ne pourrait-on égaliser les charges ? Le rendement plus élevé à l'hectare, la main-d'œuvre bien moins chère en Algérie, constituent une prime sérieuse pour le viticulteur algérien. Cette prime pourrait-elle être compensée par une taxe à la sortie de l'Algérie — et au bénéfice de son budget — représentant la différence d'avec le coût de production des vins métropolitains ? C'est une proposition qui a déjà été faite. Quoi qu'il en soit, les droits grevant nos vins méridionaux

sont exagérés, puisqu'ils contribuent à mettre les prix de vente à 100 % au-dessus des prix payés à la propriété.

Le commerce pourrait aider la viticulture en ayant avec elle une entente plus complète, en acceptant de ne pas gagner trop d'argent en peu de temps; le gain progressif et relatif serait l'assurance de sa prospérité et il y aurait intérêt à voir les négociants revenir à des pratiques plus saines.

Ces différents sujets : modifications et améliorations des méthodes de production des vins méridionaux, allègement des charges et de la concurrence supportés par les vins méridionaux, projet d'entente entre le commerce et la production, forment le programme des quatre premières conférences du groupe occitan. M. Viala montre que ces quatre sujets se complètent fort bien.

En dernier lieu, M. Viala affirme que l'on pourrait conjurer les crises en trouvant d'autres débouchés que le vin pour l'utilisation du raisin, par exemple produire davantage de vins de liqueur, de vins de qualité, peut-être d'autres produits industriels de la vigne que M. Marsais indiquera dans sa conférence.

M. Viala présente le conférencier, son collaborateur. Il termine son allocution et montre que, en autorisant le vinage limité à 2 degrés, par l'eau-de-vie produite par le propriétaire même, en supprimant l'emploi, pour la chaptalisation en première cuvée, du sucre de cannes et en remplaçant celui-ci par l'utilisation des moûts concentrés ou même du sucre de raisin dans les mêmes limites légales de production d'alcool, on créerait aux produits de la vigne un nouvel écoulement non négligeable, soulageant d'autant le marché et apportant un remède partiel, mais immédiat, à la crise qui menace le vignoble français. (*Vifs applaudissements.*)

M. Marsais traite ensuite son sujet:

LA PRODUCTION VITICOLE DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON

Mesdames, Messieurs,

Le titre choisi par les aimables organisateurs de ces conférences : « La production vinicole, notamment en Languedoc et en Roussillon. Son état actuel. Son avenir. Nouvelles méthodes de vinification », me fixe très exactement les divisions du sujet que j'ai accepté, avec plaisir, de traiter devant vous.

Je serai très bref sur le chapitre qui a trait à la situation générale de la production vinicole française au moment même où nous sommes réunis. C'est une situation critique, à cause de la mauvaise organisation économique du marché, la viticulture, prospère au point de vue des rendements culturaux obtenus, se trouvant gravement menacée par des prix insuffisants payés par le commerce pour les vins de consommation courante. Débouchés trop restreints, charges trop lourdes grevant le vin depuis son élaboration par le viticulteur jusqu'à sa consommation dans les grands centres urbains, concurrence incompréhensible, jusque sur notre marché national, des vins produits à l'étranger, tous ces points essentiels de la situation présente ont été signalés à l'instant par mon maître, M. Viala, et je n'y reviendrai pas.

Mais je retiendrai votre attention sur un phénomène économique de première importance, qui se vérifie chaque année avec plus d'intensité. C'est la disparition de l'isolement de chacune de nos régions productrices, possédant jadis un marché spécial, local ou mondial suivant les cas, où, pour le vin, le blé, les laines, les huiles, la concurrence était inconnue. Aujourd'hui, toutes les régions de production agricole françaises sont concurrentes et solidaires aussi les unes des autres. Il suffit, pour s'en rendre compte, d'examiner ce qui a lieu au mo-

ment où la campagne vinicole débute, c'est-à-dire en octobre. A cette époque, viticulteurs et négociants du Languedoc et du Roussillon sont anxieux de savoir quelle est l'importance de la récolte en Gironde, dans les vignobles du Centre et de la vallée de la Loire. Réciproquement, les vignerons d'Alsace, de Touraine, de Provence, même ceux des régions à grands vins comme le Bordelais, la Bourgogne et la Champagne ont grand intérêt à connaître quels sont les pronostics établis pour la viticulture méridionale. Cette *interdépendance* des régions viticoles françaises, reconnue par les représentants autorisés de la profession, et primitivement admise plutôt pour des raisons de concurrence ou de rivalité sur le marché vinicole tend, très heureusement, depuis la création de la Fédération des Associations viticoles régionales surtout, à se baser sur les intérêts communs à tous les viticulteurs. La défense de la profession devenue indispensable dans cette période de crise, a pour effet immédiat de grouper toutes les régions viticoles de France. Tout progrès réalisé dans l'une d'entre elles sera aussitôt connu et imité ailleurs. C'est un avantage dans certains cas ; c'est, aussi, la rançon du progrès réalisé dans les moyens de communication et de diffusion des idées comme des marchandises.

Retenons, de ces indications générales le fait qu'aujourd'hui, le Languedoc et le Roussillon subissent la répercussion des événements qui affectent la viticulture française dans son ensemble. Parties intégrantes du patrimoine français, soumis aux règles générales des régimes douanier, ferroviaire et fiscal, ils ne peuvent évoluer que dans l'ambiance économique, peu favorable, que M. Viala vient de caractériser si magistralement. Puisque la crise du moment est, avant tout, une crise de prix de vente, il faut bien rappeler aussi que l'organisation actuelle des organismes commerciaux, les usages en ce qui concerne les achats et les contrats conduisent à une uniformisation des cours, qui sont réglés de plus en plus sur les prix des vins de consommation courante, c'est-à-dire sur ceux du Languedoc et du Roussillon et que toute amélioration obtenue sur les places de ces deux provinces amènerait, automatiquement, un rétablissement de la situation générale du marché.

Solidaires dans la bonne et la mauvaise fortune, les régions viticoles françaises le sont et le demeureront de plus en plus. Les deux provinces viticoles qui vous intéressent plus particulièrement peuvent jouer un rôle capital dans l'avenir, comme elles ont dirigé et sauvé plusieurs fois déjà les destinées de la viticulture nationale.

La production vinicole en Languedoc et Roussillon a déjà bien des fois évolué ; l'étude de son état actuel n'est intéressante que si on l'entreprend en tenant compte des enseignements du passé. Dans le bref exposé que j'ai pour mission de faire devant vous, je ne remonterai pas plus loin qu'au siècle dernier, et me bornerai à trois étapes à peu près également espacées, 1832, 1850, 1868 pour lesquelles nous possédons des renseignements aussi précis que possible. En 1832, Camille Jullien publiait son ouvrage : *Topographie de tous les vignobles connus ;* en 1857, Victor Rendu faisait paraître son *Ampelographie française* reproduisant les chiffres des années 1850 et suivantes ; en 1868, le Docteur Guyot mettait à la disposition des curieux son *Etude des vignobles* donnant,

sous forme de monographies, l'état des vignobles de chaque département. Ces trois ouvrages fondamentaux peuvent nous fournir d'utiles indications.

A partir de 1880 et jusqu'à l'époque actuelle, des périodiques spécialisés nous renseignent très exactement, semaine par semaine, sur la situation des vignobles de toutes régions. Les documents ne manquent donc pas si l'on veut faire une étude approfondie de cette partie de notre sujet.

Mais nous saurons nous borner et nous serons sobres de chiffres.

Dès 1832, les statistiques montrent que les deux provinces Languedoc et Roussillon sont au premier rang du royaume pour l'importance de la superficie du vignoble et pour celle du volume de vins produits :

Languedoc : 396.332 hectares ; 5.700.000 hectolitres ;

Roussillon : 59.526 hectares ; 360.000 hectolitres.

On comprend ici le Haut et le Bas-Languedoc, c'est-à-dire la région comprise entre les Cévennes, le Rhône, la Méditerranée et les Corbières ; le Roussillon (département des Pyrénées-Orientales) est compris entre la Méditerranée, les Pyrénées, la vallée de l'Ariège, et les Corbières.

Ces régions, appartenant à la Gaule narbonnaise n'ont pas modifié leurs limites depuis des siècles; particulièrement favorisées pour la culture de la vigne par leur climat, la nature de leur sol et par les cépages importés par les Romains et les Grecs, elles sont, dès 1832, productrices de vins abondants et variés : Nîmes, Montpellier, Cette, Agde, Béziers, Narbonne, Carcassonne, Limoux, Perpignan, Prades, Port-Vendres, Banyuls, Rivesaltes, Salces sont les principaux centres de production ou de négoce. Le Canal du Midi, les ports méditerranéens, le Rhône sont les principaux moyens d'évacuation des vins de liqueur, des vins de cargaison et des vins muscats qui vont très loin porter le bon renom des vins roussillonnais et languedociens. Les « vins de chaudière » très abondants à cette époque, fournissent les eaux-de-vie, trois-six, etc., qui sont consommés dans toute la France et à l'étranger.

Les vins rouges ont beaucoup de corps et de spiritueux. Les vins muscats sont les meilleurs du royaume. Très alcooliques et très corsés sont les vins du Gard (Langlade, Saint-Gilles) produits avec l'Alicante, l'Espar, l'Œillade, le Piquepoul noir, l'Ugni noir, le Spiran, le Terret noir ; parfois le Grenache ; les vins blancs de Madeleine, de Muscat, de Malvoisie, de Colombeau, de Servant, de Clairette produits surtout à Calvisson et à Laudun ; les vins de l'Hérault, de Saint-Georges, de Saint-Christol, de Sauvian, sont des vins de montagne, de belle couleur et très spiritueux. Les vins grossiers de Lodève vont à la chaudière. A Marseillan et à Pomerols, les vins de Picardan, additionnés de trois-six sont exportés ; on fait aussi des mûtés au soufre et des sirops de raisin. A Maraussan et à Sauvian, les vins muscats sont réputés. Les vins de Calabre, la Muscatelle de Montbazin sont obtenus également par vinage avec les trois-six.

Le commerce des eaux-de-vie est très important et très florissant ; le grand marché est à Pézenas, les expéditions se font par Cette sur la Hollande, le Danemark, le Hanovre. Béziers, Agde et Montpellier sont aussi des centres d'exportation.

Dans l'Aude, les vins de Narbonne, rouges de belle couleur, ayant du corps, de la moelle, du spiritueux ; les vins blancs de Limoux et de Magrie, (les *blanquettes*) sont doux, légers, assez spiritueux et de joli bouquet, renommés et recherchés.

Les vins du Roussillon sont généreux, toniques. Le Grenache, le Mattaro, la « Crignane » pour les noirs ; le Piquepoul, le Terret, la Blanquette, la Malvoisie et le Macchabeo pour les blancs sont les cépages employés.

Les vins de Banyuls, rancios à dix ans et qui peuvent se conserver cinquante ans sans dégénérer, ceux de Cosperon, de Collioures et de Port-Vendres, ceux de Rivesaltes expédiés jusqu'au Brésil et concurrençant les Portos, sont parmi les plus célèbres vins rouges.

Pour les blancs, les types Madère et les Muscats de Rivesaltes, considérés comme les meilleurs muscats du royaume, les vins blancs de Maccabeo de Salses, type Tokay, s'expédient par Port-Vendres et Cette.

Ce tableau rapide de la production des vins du Languedoc et du Roussillon va se modifier pour nous mener à l'aspect actuel, bien différent du précédent.

D'après V. Rendu, en 1850, le Roussillon et le Languedoc possèdent des vins de liqueur de première classe à Rivesaltes, Lunel et Frontignan ; de deuxième classe dans l'Hérault et pour les Grenaches de Banyuls, Cosperon et Collioures, le Maccabeo de Salces ; de troisième classe avec les Muscats de Maraussan, les Picardans de Marseillan et de Pomerols, les Calabre, « Malaga » et « Madère » de Cette. Les eaux-de-vie sont toujours très abondantes et très réputées.

Des vins rouges de troisième et de quatrième classes sont encore produits à Banyuls, Cosperon, Port-Vendres, Collioures, Chusclan, Tavel, Saint-Geniez, Lirac, Canteperdrix, Beaucaire, Roquemaure, Saint-Gilles, Bagnols, Saint-Georges-d'Orques, Verargues, Saint-Christol, Castries, Leucate, Treil, Portel, Narbonne, Névian, Mirepoisset, Ginestas, Espirra de l'Agly, Rivesaltes, Salces, Paixas, Corneilla-la-Rivière, Pezilla et Villeneuve.

Des vins blancs de quatrième classe sont produits à Limoux et Magrie, Laudun et Calvisson, Saint-André et Prépouilles-de-Salces.

En 1868, le Dr Guyot signale l'extension de la culture des Aramons et des Terrets, qui peuvent donner jusqu'à 420 hectolitres à l'hectare, en plaine, la diminution de la production des vins de chaudière et leur remplacement par celle des vins de consommation directe. Dans l'Hérault, dit-il, les « esprits » sont menacés par la concurrence des alcools de grains. Dès ce moment, l'auteur signale l'extension du vignoble vers la plaine, les terrains de coteaux et de garrigues étant moins productifs ; il lance un appel très pressant aux viticulteurs pour leur recommander de produire surtout des vins de qualité. Dans l'Aude et le Gard, il signale aussi l'immixion des Grenaches et surtout des Terrets et des Aramons. Près de Sommières et dans la Vaunage (Gard), des terres de première fécondité, en plaine, sont maintenant plantées en vignes.

Il y aurait plusieurs conférences à faire pour suivre les étapes du vignoble méridional, même limité au Bas-Languedoc et au Roussillon, c'est-à-dire du Rhône aux Pyrénées sur une largeur de 50 kilomètres environ et longeant

la côte méditerranéene. Oïdium, Phylloxéra, Mildiou, crises économiques et sociales, émigration, abandon des terres de coteaux et même de plaines, reprise de ces dernières, fluctuations nombreuses avant d'arriver à la période stable qui va de 1910 à 1925, tels sont les principaux titres des chapitres qu'il conviendrait de choisir. Retenons seulement, à la gloire des vignerons méridionaux, à celle des savants et des praticiens qui les ont guidés, que, menacée plusieurs fois de mort, la viticulture languedocienne et roussillonnaise s'est relevée, à chaque épreuve, plus vivante et mieux armée, ayant tiré profit des dures expériences supportées.

Pour juger du chemin parcouru, nous possédons les repères dus à Jullien, Rendu et Guyot et les statistiques actuelles, plus précises pour la viticulture que pour aucune autre culture, le récoltant de raisins étant, vous le savez, assujetti à déclarer chaque année la superficie de ses vignes et le rendement obtenu. Cette obligation comporte une sanction, les vins déclarés pouvant seuls être livrés à la consommation. A cette sanction s'ajoute la surveillance exercée par les viticulteurs eux-mêmes, individuellement ou par l'organe de leurs syndicats et des C. G. V. (Confédérations générales des vignerons).

Les chiffres, dont je n'abuserai pas, vous montrent que la surface totale du vignoble méridional (des départements du Gard, de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées-Orientales, qui correspondent exactement au bas-Languedoc et au Roussillon) n'a pas augmenté depuis la reconstitution.

Surfaces et productions de vignes du Languedoc et du Roussillon
Variations, d'après Jullien, Guyot, V. Rendu et Revue de Viticulture.

		1832 (*Jullien*)	1850 (*V. Rendu*)	1868 (*Dr Guyot*)	1893 (*R. V.*)	1924 (*moyenne des 4 dernières*)
Aude	surf.	51.079 ha	70.982 ha	80.000 ha	117.440 ha	113.746 ha
	prod.	600.000 hl		3.200.000 hl	4.414.601 hl	6.500.000 hl
Gard	surf.	69.525 ha	111.962 ha	90.000 ha	54.216 ha	65.602 ha
	prod.	1.050.000 hl		2.700.000 hl	2.048.000 hl	4.000.000 hl
Hérault	surf.	124 800 ha	75.248 ha	150.000 ha	183.025 ha	182.896 ha
	prod.	2.500.000 hl		9.000.000 hl	7.188.000 hl	12.000.000 hl
Pyr. Orles	surf.	59.526 ha	—	60 000 ha	54.084 ha	64.831 ha
	prod.	360.000 hl		1.200.000 hl	1.841.552 hl	4.000.000 hl
Languedoc.....		396.332 ha	258.192 ha	320.000 ha	354.681 ha	362.244 ha
		5.700 000 hl		14.900.000 hl	13.650.000 hl	22.000.000 hl
Roussillon.....		59.527 ha	—	60.000 ha	54.084 ha	64.831 ha
		368.000 hl		1.200.000 hl	1.841.552 hl	4.000.000 hl

Le tableau que j'ai sous les yeux montre que, pour l'Hérault, la surface plantée en vignes n'a pas dépassé le chiffre de 1893 (183.000 hectares) ; il y a diminution pour l'Aude (113.000 hectares au lieu de 117.000), accroissement sensible pour le Gard et des Pyrénées-Orientales.

Dans l'ensemble, le vignoble actuel a l'importance qu'il avait en 1832, 350.000 hectares environ, c'est-à-dire plus du 1/5 du vignoble français, estimé à 1.500.000 hectares à peu près exactement le 1/5 si on fait intervenir le vignoble algérien de 200.000 hectares. Donc, au point de vue de sa surface, le vignoble languedocien et roussillonnais a gardé son rang.

Ce qui a changé, c'est l'importance absolue et relative de sa production. Jullien indique pour le Languedoc tout entier une somme de 5.700.000 hectolitres en 1832 (1.050.000 pour le Gard, 2.500.000 pour l'Hérault, 600.000 hectolitres pour l'Aude, le reste fourni par l'Ardèche, l'Ariège, la Lozère, le Tarn et le Tarn-et-Garonne viticoles), 360.000 hectolitres pour le Roussillon.

Nous voyons ces chiffres s'accroître constamment : la production du Languedoc passe à près de 15 millions d'hectolitres en 1868, à 13.650.000 en 1893, à 22.000.000 en 1924, année de très forte production, comme M. Viala vient de vous le dire. Pour le Roussillon, les chiffres sont de 1.200.000 hectolitres en 1868 ; 1.800.000 en 1893, 4 milllions en 1924 !

Changement des cépages, influence du greffage qui a eu pour effet de faire installer des greffes dans les terrains fertiles plus productifs que les coteaux, aussi nutrition plus abondante des greffons par la vigne américaine robuste, généreuse, bien adaptée au sol ; amélioration constante des méthodes de culture : ameublissement du sol, taille, fumures aux engrais chimiques, telles sont les principales raisons qui expliquent le merveilleux essor de la production méridionale depuis la reconstitution et qui font que si le vignoble méridional représente le 1/5 de la surface du vignoble français, les vins produits représentent souvent la moitié du total récolté dans les vignes métropolitaines. Les rendements moyens à l'hectare ne sont dépassés que par ceux du département de Constantine (90 à 100 hectolitres à l'hectare). L'Hérault a donné, moyenne des quatre dernières années, 69 hl. 5 à l'hectare (12 millions d'hectolitres environ) ; l'Aude, 58 hectolitres (6.300.000 hectolitres environ) ; le Gard, 56 hl. 5 (3.650.000 hectolitres environ) ; les Pyrénées-Orientales, 54 hl. 1 (3.500.000 hectolitres environ).

Ce sont des rendements très élevés, le rendement moyen du vignoble français étant inférieur à 40 hectolitres à l'hectare. En 1832, Jullien indique pour les départements du Midi des rendements à l'hectare compris entre 20 et 30 hectolitres !

Dans ces conditions, le Languedoc et le Roussillon viticoles se présentent aujourd'hui comme des régions en plein élan de production, pouvant donner, *en moyenne*, à l'hectare, de 60 à 70 hectolitres, et cela sur des surfaces considérables dont le total avoisine 350.000 hectares.

La capacité de production de ce superbe vignoble, formant une mer verdoyante l'été, rousse ou rouge pourpré à l'automne, ou encore dorée, qui s'étend sur des centaines de kilomètres, d'Arles à Cerbère, est donc de l'ordre de 30 millions d'hectolitres ; le département de l'Hérault, à lui seul compte autant d'hectares en vignes que les trois départements algériens ; il vient de donner 14 millions d'hectolitres de vin !

La viticulture languedocienne et la viticulture roussillonnaise sont la prin-

cipale source de richesse de ces vastes provinces. Tout malaise qui affecte la vigne ou le vin a une répercussion générale et profonde sur des millions d'individus : ouvriers, propriétaires, négociants, dockers, tonneliers, constructeurs, etc., etc...

Les vins produits sont aujourd'hui, en très grande majorité des vins de consommation courante, sains, de degré et de couleur moyens (9° Gay-Lussac), d'acidité plutôt faible en année normale (4 à 5 grammes d'acidité exprimée en acide sulfurique par litre), produits, avec l'Aramon qui domine, et par des cépages moins productifs mais de qualité supérieure, les Carignans, les Mourvèdres et les hybrides Bouschet qui viennent donner aux vins d'Aramon la couleur et le corps qui leur manquent. Vins rouges semblables à ceux que l'on trouve dans le commerce de détail des grandes villes, vins blancs ou rosés d'Aramons vinifiés en blanc ou d'Aramons gris ; vins blancs de Terrets, de Picquepoul, de Clairette surtout, telle est la grosse production du Languedoc. Le Roussillon, avec ses Grenaches, ses Morrastels, donne des vins plus généreux, très colorés, excellents éléments de coupage pour remonter les vins légers du Centre, de l'Algérie ou du Midi même. Le commerce de gros des grands centres est donc le principal client du commerce local, déjà très important et très bien organisé dans le Midi viticole.

Les mercuriales des grandes places du Midi, publiées chaque semaine par les Chambres de Commerce de Nîmes, Montpellier, Béziers, Cette, Perpignan, Olonzac (Minervois), renseignent sur les catégories de vins de ces régions. Voici un exemple des classifications possibles : Aramons de plaine (7 à 8°) ; Aramons supérieurs (8 à 9°) ; Montagne (9 à 10°) ; Montagne premier choix (10°) ; Montagne supérieurs (11°) ; Petit Bouschet, Alicante-Bouschet, Costières ; pour les vins blancs : Blanc Bourret, Picpoul ; vins rosés, paillets, gris, Clairettes et Aramon blanc. De plus en plus, ces vins sont vendus au degré-hectolitre, le prix actuel étant voisin de 6 francs, ce qui fait 60 francs l'hectolitre pour un vin de 10°. Constatons tout de suite que, contrairement à ce qui serait logique, les vins de haut degré, les bons vins, sont désavantagés par ce procédé d'achat, alors qu'ils devraient recevoir une prime, être payés plus cher le degré que les vins de gros rendements. Il y a là une influence considérable du commerce, poussant à la culture des cépages à haut rendement en quantité, dans les plaines fertiles, influence que nous signalons dès maintenant. Il est certain que si les vins corsés, remontés en alcool par le vinage, des pays étrangers (Espagne, Portugal, Grèce) ne concurrençaient pas les vins méridionaux de Carignane, de Grenache, de Morrastel, de Maccabeo, ceux-ci seraient certainement recherchés par le commerce de gros qui en a besoin pour faire ses cuvées et qu'ils seraient payés un prix en rapport avec le faible rendement, relatif à l'hectare et avec les frais plus élevés de production.

En dehors de ces vins, qui se sont vendus jusqu'à 11 et 12 francs le degré-hectolitre, mais qui, en mars 1923 se vendaient 3 à 4 francs (35 francs l'hectolitre) et qui se vendent actuellement 5 fr. 50 le degré-hectolitre, le Midi produit des vins doux naturels et des vins de liqueur très appréciés, dont nous

avons déjà énuméré les centres anciens d'élaboration : vins de Maury, de Banyuls, des Muscats, des vins blancs destinés à la préparation des apéritifs (Vermouths, Bitters, etc...), des mutés au soufre et des misteiles destinés à la fabrication des vins de liqueur.

La situation actuelle de la production vinicole du Midi peut donc être ainsi caractérisée : très prospère au point de vue des résultats culturaux, (et cela grâce au travail acharné des vignerons qui dépensent sans compter leurs peines et leur argent pour protéger la vigne contre ses trop nombreux ennemis) ; très critique à cause de la mauvaise organisation économique du marché qui, malgré l'accroissement constant de la consommation du vin en France, fait qu'un excédent de quelques millions d'hectolitres en fin de campagne peut amener l'effondrement des cours.

M. Viala vous a énuméré, et mes aimables collègues conférenciers détailleront devant vous, les principales causes de cette situation paradoxale. Alors que pour toutes les denrées alimentaires ou vestimentaires, nous sommes en déficit et que l'on crie : « Produisez », pour la vigne, la production dépasse les besoins et l'excédent, au lieu d'être une source de richesse favorable au rétablissement de notre change, devient une menace telle pour les producteurs que les mots de crise, de malaise général, de craintes de troubles sociaux ne semblent pas exagérés à un septentrional de bonne foi.

Je voudrais me borner, pour ma part, à vous montrer quels sont les moyens de production actuellement employés et quels pourraient être, à mon sens, les moyens immédiatement applicables pour mieux organiser le marché des vins, c'est-à-dire, puisqu'il y a pléthore, pour trouver des débouchés nouveaux à toutes les catégories de vins produits dans notre Midi. Je laisserai de côté les autres faces du problème, également importantes et qu'il faut étudier d'urgence aussi (ce sera la tâche de MM. Douarche, le Dr Granel et M. Passerieux) pour envisager seulement la question du point de vue technique, des procédés de vinification et de transformation des raisins en denrées commerçables.

Quel est, aujourd'hui, l'état de notre vinification méridionale ? Il est, comme celui de la culture, un état de progrès, de perfection technique très avancé. C'est dans le Midi vinicole que l'on peut trouver les installations les plus importantes et les plus modernes. Le film qui sera projeté devant vos yeux a été tourné surtout dans le Languedoc ; il doit vous laisser l'impression que la préparation des vins est devenue, dans le Midi, une industrie considérable, dotée de véritables usines, mettant en œuvre des machines, des appareils puissants et très perfectionnés, traitant chaque année, dans une installation unique des dizaines de milliers d'hectolitres, c'est-à-dire des milliers de tonnes de vendange ! La transformation d'une telle quantité de raisins en moût puis en vin devant se faire en quelques jours seulement, on devine quelle activité règne dans les caves méridionales aux mois de septembre et d'octobre. La coopération, plus développée dans les milieux viticoles du Midi que partout ailleurs et puissamment aidée par le crédit agricole, a permis de grouper les producteurs en

associations mutuelles très importantes dont les caves rivalisent avec les plus belles installations des propriétaires fonciers.

La technique de l'œnologie mise en œuvre dans ces installations est scientifiquement établie. L'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, les Stations œnologiques de Nîmes, de Montpellier, de Narbonne et de Toulouse, dirigées par des agronomes et des œnologues de grande valeur ont très largement contribué à diffuser les méthodes rationnelles de préparation des vins ; l'emploi des réfrigérants, puis celui des produits sulfureux (anhydride et bisulfites), les fermentations par pieds de cuve, le recours aux levures sélectionnées, la pasteurisation même sont des procédés généralement connus et souvent mis en œuvre dans les coopératives et dans les caves privées. Le matériel employé est le plus parfait et le plus puissant. Nîmes, Béziers, Carcassonne sont de grands centres de fabrication de matériel vinaire, acheté non seulement par les viticulteurs du Midi, mais par ceux des autres régions de France et de l'étranger. Fouloirs, pompes, pressoirs, presses hydrauliques, filtres, sont de types constamment améliorés. Ils prennent leur place dans les installations industrielles où la force motrice et la fée électricité jouent leur rôle bienfaisant.

Il est nécessaire de dire qu'à côté de ces installations modernes, très nombreuses dans le Midi, il existe une quantité de caves de petits propriétaires moins bien outillées. Mais l'éducation par exemple se fait de jour en jour plus facile et c'est seulement quand la vendange parvient au cellier en mauvais état que les vins risquent d'être altérés. Les fermentations courtes ont remplacé les fermentations trop lentes ; le viticulteur sait, en aérant, en remontant ses moûts, activer le travail des bons ferments. Il sait obtenir, même avec une matière première de qualité moyenne comme l'Aramon, des vins frais, fruités. Quand il veut obtenir au contraire des vins corsés, chargés en couleur, à l'aide d'autres cépages, ou des vins doux naturels, ou des vins de liqueur ; il sait quelles précautions il doit prendre pour que les fermentations s'accomplissent normalement, sans arrêt prématuré, sans intervention des microbes de la mannite, de la tourne ou de l'acescence. La correction des moûts, qui peuvent manquer d'acidité certaines années, la prédominance donnée aux bons ferments par l'emploi des dérivés du soufre et par le phosphatage sont des pratiques connues en Languedoc et en Roussillon où elles ont été d'abord préconisées et essayées.

Il est, je crois, exact de penser que si l'on sait bien *faire* le vin dans ces régions, on est moins bien entraîné à le garder, à le soigner pour la conserve. C'est la force des choses qui fait qu'il en est ainsi. Les vins du Midi sont, pour une grande partie, enlevés par le commerce quelques semaines après la vendange ; une autre partie est achetée au début de la campagne, et retirée au fur et à mesure des besoins du commerce. C'est seulement en période de crise et par exception que le viticulteur doit loger deux ou plusieurs récoltes ; le plus souvent la cave est vide, et doit être vide, au moment où les premières charrettes de raisins arrivent au cellier. Cette obligation de débarrasser les cuves ou les foudres, à la fin de chaque campagne, a pour première conséquence, néfaste pour la propriété, d'amener la vente à vil prix des non logés lorsque une deuxième récolte ne peut être mise à l'abri par le viticulteur. Elle en a une

autre, moins directe, mais pourtant importante, c'est de diminuer considérablement l'intérêt que le vigneron porte à ses produits, à leur sort au-delà de quelques mois. Moins soucieux de surveiller l'*éducation*, qui se poursuit lentement dans le vin fait, et qui a une si grande importance pour les produits de cru, le viticulteur du Midi ne considère pas les vins qu'il a su créer, avec le même amour que le vigneron des régions du Bordelais, de la Touraine, de l'Anjou, de la Bourgogne, de la Champagne et de l'Alsace qui attachent tant de prix à la qualité. Il faut bien dire que l'abondance de la production et les habitudes du commerce dans le Midi sont les principales causes de cette particularité que je devais vous signaler. Le récoltant du Midi se trouve ainsi bien souvent débarrassé de graves soucis, mais il est privé alors des joies qu'éprouve l'amateur de bon vin quand il a, après bien du temps et bien des angoisses, réussi à mener à bien l'élaboration du vin, non seulement fait, mais parfait.

De plus en plus, pourtant, les viticulteurs méridionaux emploient les recettes des bonnes années à construire de nouvelles cuves souvent en ciment armé, et à acheter du matériel plus perfectionné. Petits propriétaires qui dominent, propriétaires moyens produisant un ou deux milliers d'hectolitres, gros propriétaires possesseurs de caves de 4 à 20.000 hectolitres, coopératives, qui comme celle de Marsillargues près de Lunel, peuvent vinifier plus de 100.000 hectolitres, tels sont les organismes de la production.

Les rapports du commerce et de la propriété dans le Midi vous seront exposés dans notre quatrième conférence.

Je dirai seulement quelques mots de la *main-d'œuvre*, facteur important de la production vinicole. Elle donnerait lieu à des inquiétudes très vives si l'immigration des Italiens, des Espagnols et des montagnards des Cévennes ou des Pyrénées ariégeoises ne venait combler les vides toujours plus profonds causés par la désertion des campagnes et des villages languedociens et roussillonnais. Peut-être moins aiguë que dans les autres régions agricoles de France, la crise de main-d'œuvre existe pourtant et c'est, je crois, un des points noirs que nous devons observer dans notre horizon. Au moment des vendanges surtout, au moment des traitements aussi, cette main-d'œuvre doit être très nombreuse et très active. Qu'arrivera-t-il si, au moment où quelques heures de retard peuvent livrer les raisins à la pourriture ou aux insectes, elle vient à faire défaut ? Le développement du machinisme ne peut, en ce cas, nous apparaître comme un remède.

La situation économique du vignoble méridional est, comme nous en sommes convaincus, dépendante de la situation générale du vignoble français. Elle est plus directement sous l'effet du développement des vignobles de l'Afrique du Nord et de certains états étrangers : Espagne, Italie, Portugal. L'éloignement des grands centres de production grève aussi ses vins de charges formidables et l'on peut dire qu'à ces deux points de vue, le Midi vinicole se trouve sérieusement handicapé. MM. Douarche et le docteur Granel vous diront quelles sont les conditions actuelles que *subissent* les deux régions qui nous intéressent.

Puisque tout nous porte à penser que la viticulture méridionale, mise à l'abri des fléaux naturels par les découvertes de ses enfants, chaque jour mieux armée pour produire en abondance des vins sains, sera menacée par sa production même, nous devons nous demander quelles sont les modifications, dépendant des viticulteurs eux-mêmes, qui pourraient et devraient être apportées au régime actuel ? Il est bien entendu que, parallèlement, on devra poursuivre la réalisation de toutes les réformes à obtenir des Pouvoirs publics, concernant les charges fiscales, douanières, ferroviaires qui pèsent si lourdement sur le vin du Midi. Mais n'oublions pas le précieux adage : « Aide-toi, le ciel t'aidera ». Les solutions que je vais vous soumettre sont uniquement celles que les viticulteurs du Midi peuvent réaliser à eux seuls, grâce à la coopération, au progrès technique de la culture et de la vinification. Je pense que ce sont celles qu'ils peuvent envisager avec le plus de confiance et entreprendre avec le plus de foi dans le succès. Trop souvent, leurs espoirs ont été déçus quand ils les ont fondés sur la bonne volonté d'autrui, sur les promesses toujours aisées à faire, mais combien plus difficiles à réaliser !

Ce sont, avons-nous dit, les vins de consommation courante qui sont trop abondants sur le marché, concurrencés par des vins similaires produits sur d'autres points du territoire français ou même à l'étranger. Peut-on sérieusement conseiller aux viticulteurs méridionaux de pratiquer le malthusianisme cultural, d'arracher des vignes, de tailler moins long, de diminuer les fumures, de sélectionner les cépages dans le sens de la moindre production ? Ce serait la négation du progrès même et placer la viticulture, au point de vue technique, en opposition avec les autres cultures où l'on recherche et où l'on encourage par tous les moyens, les rendements toujours accrus.

Sans doute, de telles méthodes sont appliquées dans les industries qui possèdent un consortium tout puissant. D'autres que moi pourront vous dire si l'on doit s'en féliciter.

Arracher les vignes ? Est-il nécessaire de déclarer que les surfaces sacrifiées, si on en arrivait à cette solution héroïque, seraient les moins productives, celles où le sol trop maigre pour la vigne serait impropre à toute autre culture ? Croit-on que l'on puisse imposer de telles mesures, dans notre pays de liberté ? La perte de valeur foncière des propriétés serait considérable. Sait-on que les prix des vignes, par suite d'un emballement exagéré ont atteint et dépassé 30.000 fr. l'hectare dans le Midi, ces années dernières.

Modifier l'encépagement, pour revenir à la culture des vignes qui ont produit jadis les vins renommés que je vous ai cités ? Ce serait techniquement possible. Mais pour en venir là, il faudrait être certain que les vins produits seront recherchés par le commerce et par la consommation, qu'ils ne seront pas payés moins cher que les vins communs, comme c'est le cas aujourd'hui, qu'ils ne seront pas concurrencés par les vins exotiques ou qu'ils seront sérieusement protégés par une politique douanière bien différente de la politique actuelle. Cette solution me paraît trop dépendre d'autres volontés que celle des vignerons pour que je m'y arrête plus longtemps.

Pourtant, notre commerce qui achète à l'étranger, en Espagne et au Portu-

gal, des vins colorés à haut degré alcoolique, souvent vinés, pourrait en s'adressant de préférence aux vins produits dans le Midi, de même genre, favoriser l'extension des cultures de cépages bien connus dans le Roussillon. On modifierait ainsi la proportion de ces derniers dans l'encépagement du Midi. De même pour la production des mistelles et des mutés que nous faisons venir de l'étranger.

Débarrasser le marché de tous les vins de qualité insuffisante, les diriger vers la distillerie, la vinaigrerie ? Pour cela, il faut que le marché des alcools ne soit pas lui-même encombré et mon maître vient de vous dire quelles difficultés s'opposaient aujourd'hui au fonctionnement de la « soupape de sûreté ». Mais les vignerons peuvent à eux seuls, augmenter les débouchés des alcools de bouche ; le vinage par le viticulteur lui-même, de ses vins jusqu'à la limite de 2 degrés, est la solution proposée par M. Viala, qui aurait une répercussion très importante sur la situation du marché des alcools, si les intérêts opposés, qui sont très puissants, pouvaient être vaincus. L'amélioration de la qualité des vins par un plus grand soin pendant la conservation répondrait au même but, car ce sont les mauvais vins qui pèsent le plus sur les cours.

Pour dire brièvement le fond de ma pensée, je crois que c'est surtout dans la modification technique des procédés de transformation des raisins que la solution doit être surtout recherchée. Il faut trouver aux vins du Midi des débouchés nouveaux. D'accord. Mais je crois qu'il faut surtout chercher pour les *raisins* du Midi des utilisations nouvelles, autres que la fabrication des vins de consommation courante, et qui viendront absorber une partie, qui peut être considérable, des 30 millions de quintaux de raisins que le Languedoc et le Roussillon sont capables de produire chaque année.

Une expérience radicale, faite sur une vaste échelle, nous permet d'être affirmatif en ce qui a trait aux résultats à espérer d'une telle transformation. Le vignoble californien, qui produisait 2 à 3 millions d'hectolitres de vin au moment où la loi de prohibition est devenue applicable à tous les Etats-Unis, n'est pas mort du fait de la suppression brutale de ce débouché. Contrairement à toutes les prévisions, il a survécu ; il s'est même développé et la production des raisins a été poussée si activement qu'une crise temporaire de surproduction en est résultée. C'est que, très rapidement, les viticulteurs, les « growers » californiens ont su changer leurs batteries. La fabrication des raisins secs, des jus de raisins pasteurisés ou mûtés au benzoate de soude, des concentrés de jus de raisins, de gelées de raisins, de confitures, de sucre de raisins s'est développée à un point tel que ces produits, bien présentés, sont expédiés jusqu'en Europe, jusqu'en France ; ils servent aussi, il est vrai, à alimenter la production américaine familiale de boissons alcooliques ; mais ils servent encore plus à l'alimentation de millions d'individus.

Les procédés techniques de préparation de ces nouveaux produits sont connus en France. Le distingué directeur de la station œnologique de Toulouse, M. Vincens a publié, l'an dernier, une remarquable étude sur les appareils et les procédés que nous pourrions mettre en œuvre.

Ce qui a été réalisé pour la fabrication *industrielle* des vins dans le Midi nous

autorise à penser que grâce à la coopération et à l'aide du crédit agricole, des usines pourraient être créées, mieux outillées que les installations californiennes dont nous possédons les descriptions, et où l'on pratiquerait soit la dessiccation artificielle des raisins (la dessiccation naturelle comme à Malaga ou à Corinthe exigeant une trop abondante main-d'œuvre), soit la préparation des sirops, moûts concentrés, confitures, etc., à base de raisin.

M. Viala a indiqué que les moûts concentrés ou le sucre de raisins devraient, tout naturellement, être employés à la chaptalisation de préférence au sucre de canne. Ils auraient un débouché énorme dans les pays secs qui prohibent nos vins, et qui, comme les pays scandinaves et la plupart des états d'Amérique du Nord, ne produisent pas de raisins. Le prix de revient de ces produits serait abaissé si les installations étaient conçues dès le principe, sur le type des grandes coopératives. L'évaporation dans le vide se fait à basse température ; les progrès de l'électrification des campagnes permettraient de disposer de force et de chaleur, et tout cela serait fait par les viticulteurs eux-mêmes, associés comme ils ont déjà l'habitude de l'être. Un débouché très important pourrait être créé en France et en Angleterre.

Ces orientations nouvelles seraient poursuivies en même temps que l'industrialisation toujours plus grande de l'industrie œnologique. Meilleures méthodes de vinification, mettant en œuvre le froid artificiel, régulateur des fermentations, agent de clarification et de vieillissement des vins ; la pasteurisation ; les ferments sélectionnés ; meilleure utilisation des produits et sous-produits de la vendange : tartres, lies, pépins de raisins ; meilleure organisation de la publicité faite en faveur de la consommation des produits méridionaux. Tout cela peut être réalisé, avec de la volonté et de la peine, et les viticulteurs du Midi peuvent mettre en œuvre l'une et l'autre ; ils l'ont montré à chacune des nombreuses crises qui ont menacé de mort le vignoble méridional.

En dehors du précédent très important que nous avons signalé en parlant de la Californie, quelles raisons avons-nous d'envisager l'avenir avec confiance, si les conseils que M. Viala vous a donnés sont suivis et si la transformation technique est entreprise comme nous l'indiquons.

C'est, je le répète, la conviction que ces solutions dépendent avant tout des viticulteurs méridionaux eux-mêmes et les exemples des résultats qu'ils ont déjà obtenus, par leur volonté, leur union, leur ardeur à connaître et à appliquer les acquisitions de la science et de la technique. Ce sont les meilleurs garants de l'avenir.

Menacés par la nature elle-même, au moment des invasions de l'Oïdium, du Phylloxéra, du Mildiou, les viticulteurs du Languedoc et du Roussillon ont donné au monde un exemple magnifique de courage, d'habileté à s'adapter à des conditions toutes différentes de culture. A l'heure du danger, ils ont su trouver parmi eux des savants qui ont accompli ce miracle de ressusciter la viticulture européenne en faisant servir l'ennemi à l'amélioration du vignoble cruellement éprouvé.

Vainqueurs des forces aveugles de la nature, les viticulteurs du Midi ont trop bien su évoluer suivant les circonstances, modifier et perfectionner sans cesse

leurs méthodes de culture et de vinification pour que nous puissions douter que, même si la crise actuelle ne se résolvait pas d'elle-même comme celle de 1922-1923, même si la période des grosses récoltes devait s'étendre sur de nombreuses années encore, ils ne vaincraient pas encore, cette fois qu'il ne s'agit que de lutter contre la volonté des hommes. Ils sont entraînés à réagir contre l'adversité.

C'est sur cette note de confiance, que je crois justifiée, que je terminerai, Mesdames et Messieurs, cet exposé. En vous remerciant de votre bienveillante attention, je tiens à affirmer que la situation critique des vignobles du Languedoc et du Roussillon s'améliorera certainement peut-être d'elle-même, comme il y a deux ans. Il est mieux de compter que les meilleures conditions de lutte contre les crises, seront réalisées lorsque vos compatriotes, qui ont déjà donné la mesure de leur énergie et de leur talent, feront résolument appel à la science et au progrès technique pour faire face au danger qui menace deux des plus belles provinces du pays.

Mesdames, Messieurs,

Le film qui va être projeté n'a pas été pris pour illustrer cette conférence. Pourtant, il se rattache à mon sujet, puisque vous y verrez en fonctionnement ces grandes installations vinaires du Midi, qui ont un caractère industriel. Vous verrez que dès aujourd'hui, les vins sont produits avec les appareils et les méthodes les plus scientifiques, les plus perfectionnés, ce qui fait grand honneur à votre Midi viticole.

P. Marsais,

Ingénieur agronome.

ACTUALITÉS

L'ajournement de la révision des droits de douane sur les vins (H. A.). — Vœux émis par la Commission interministérielle de la Viticulture. — Les pommiers à cidre en Normandie et la prochaine récolte (G.). — Résistance du sol à l'acidification (M. C.). — La périodicité des orages (M. C.). — Ecole d'agriculture de Pétré. — Bibliographie.

L'ajournement de la révision des droits de douane sur les vins. — Nos lecteurs ont été informés que le Sénat, à la demande du Gouvernement, avait ajourné la discussion de la révision du tarif douanier sur les vins, la Chambre des députés ayant transmis cette question à la Haute Assemblée.

Les milieux viticoles, et plus particulièrement le Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est, se sont émus de ce retard avec d'autant plus de raison que les Chambres se sont ajournées jusqu'au mois d'octobre et que rien ne permet d'affirmer que la révision du tarif douanier des vins viendra en tête de l'ordre du jour de la session prochaine.

Une fois encore, la Viticulture, qui a cependant grand besoin d'être aidée et défendue dans la période critique actuelle, se trouve obligée de payer la rançon des tractations économiques internationales. Le Syndicat régional des Vignerons du S.-E. fait remarquer, avec raison, que les négociations avec l'Allemagne et avec la Belgique sont actuellement en suspens. On sait que les viticulteurs attendent beaucoup, pour mettre fin à la crise très grave qui les menace, de la réforme des tarifs douaniers depuis longtemps défavorables à la

production nationale. On comprend donc que, dans les circonstances présentes, l'attitude prise par le Gouvernement soit jugée sévèrement dans tous les milieux viticoles et surtout dans les milieux méridionaux. H. A.

Vœux émis par la Commission interministérielle de la Viticulture. — Voici quelles sont les conclusions adoptées par la Commission interministérielle de la Viticulture :

1° Suppression de l'exonération de l'impôt foncier pour les terrains replantés en vignes dans les terrains ravagés par le phylloxéra ;

2° Elévation de la taxe sur le sucre employé pour le sucrage en première année ;

3° Suppression du sucrage des moûts destinés à être mutés ;

4° Réglementation des apéritifs prescrivant l'emploi exclusif de l'alcool de vin ;

5° Contrôle rigoureux des vins étrangers ;

6° Vote de la proposition Capus sur les appellations d'origine ;

7° Répression de la décoloration des vins rouges ;

8° Réduction du droit de circulation sur les vins ;

9° Adoption du texte voté par la Chambre des députés à propos du chiffre d'affaires ;

10° Diminution des tarifs de transport par voie ferrée ;

11° Etude de tarifs spéciaux pour l'exportation ;

12° Réduction de 50 % pour les parcours d'au moins 800 kilomètres ;

13° Adoption du régime définitif de l'alcool. Emploi exclusif des alcools viniques pour les mutages et vinages ;

14° Augmentation de la dotation du crédit agricole pour faciliter la création de vineries coopératives ;

15° Elévation des tarifs douaniers protégeant nos vins, à 40 francs (tarif minimum) et à 120 francs l'hecto (tarif général).

Un certain nombre de ces vœux sont à l'étude ou en voie de réalisation ou enfin réalisés. Nous aurons très probablement l'occasion de revenir sur ce sujet.

Les pommiers à cidre en Normandie et la prochaine récolte. — Il est presque impossible de se faire une idée exacte de la valeur de la prochaine récolte de pommes à cidre avant la fin de juillet, car ce n'est qu'à partir de ce moment-là que les fruits déjà assez gros redoutent le moins l'action des intempéries et qu'on peut établir des pronostics sérieux.

Quoi qu'il en soit, il est permis aujourd'hui de se faire une idée assez exacte de la situation, qui est plutôt moins bonne que ne le faisaient espérer les appréciations émanant des services agricoles du Ministère de l'Agriculture au 1er juin.

Les poiriers qui avaient assez bien fleuri donneront une récolte très faible, alors que l'an dernier ils avaient, dans le Pays d'Auge en particulier, fourni une pleine récolte. La récolte ne sera guère supérieure à 1/10 de récolte normale. Certains vergers de poire Grosse Grise donneront cependant 1/3 ou 1/4 de récolte.

La récolte des pommes qui s'annonçait comme bonne sera faible. La première floraison qui s'était effectuée par temps pluvieux et avec un retard d'une quinzaine de jours avait bien réussi. La seconde floraison avait été un peu contrariée, mais la troisième a donné de moins bons résultats. Il faut attribuer le fait à ce qu'à une période froide s'est substituée assez brutalement une température chaude, circonstances qui ont gêné la fécondation.

Dans quelques régions, l'Anthonome a détruit beaucoup de fleurs ; la chenille de la Chématobie a fait aussi quelques ravages, et aujourd'hui, on constate que l'hyponomeute ou teigne de pommier a détruit, dans certaines régions, feuilles et fruits d'assez nombreux pommiers.

Si l'on veut essayer de classer par ordre d'importance les dommages causés par les intempéries et par les parasites animaux et végétaux, on peut dire qu'en

Normandie, l'excès de pluie suivi de sécheresse au moment de la floraison représente environ 40 % des dommages, la sécheresse prolongée qui a fait tomber les fruits 30 %, les insectes 20 %, les gelées printanières 5 %, les orages et autres facteurs météorologiques 5 %.

Pour nous résumer, les départements les mieux favorisés en pommes à cidre paraissent être la Seine-Inférieure et l'Orne, avec à peine 1/3 de récolte, le Calvados et la Manche avec environ 1/4 de récolte.

Ces résultats ne doivent pas trop surprendre. Il ne faut pas oublier en effet que le pommier à cidre donne presque toujours une récolte bisannuelle et qu'à la récolte exceptionnelle de 1924 devait presque fatalement succéder une récolte inférieure en 1925.

Attendons la fin de juillet, pour être définitivement fixé ; mais déjà le marché des fruits et des cidres se trouve impressionné par l'annonce d'une récolte plutôt faible. Des marchés de pommes à cidre se traitent entre 200 et 230 francs la tonne, alors que l'an dernier les prix étaient voisins de 100 francs.

G.

Résistance du sol à l'acidification (1). — Depuis quelque temps, la pratique de l'arrosage des cultures à l'aide d'acide sulfurique dans le but de détruire les mauvaises herbes tend à se généraliser : dans le cas des terres non calcaires, on peut se demander s'il n'y a pas à craindre une acidification exagérée des sols. M. Demolon s'est proposé de préciser ces résultats. On sait que les liquides biologiques possèdent la propriété « tampon », c'est-à-dire que si on acidifie ces milieux, ils tendent à s'opposer à l'acidification. Les études ont porté sur des solutions d'épuisement de terres et sur le sol total, et on a utilisé les méthodes précises de mesure de l'acidité (détermination du Ph, concentration en ions acides). Dans le premier cas (solutions d'épuisement diluées), on reconnaît nettement la propriété tampon que l'auteur attribue à la présence des humates, fait qu'il a vérifié directement sur une solution d'humate de chaux, saturée et neutre. En étudiant ce qui se produit avec humate de chaux, argile colloïdale, limon privé d'argile, on constate que l'argile agit d'une façon fort heureuse. Elle réagit rapidement sur l'acide sulfurique en provoquant une rétrogradation considérable de la concentration en ions H, c'est-à-dire en s'opposant à l'acidification. Il faut donc conclure de ces essais très précis qu'il n'y a nullement à craindre dans les sols acides une augmentation inquiétante de l'acidité du fait de l'arrosage à l'aide d'une solution d'acide sulfurique. Dans les sols calcaires, la question ne se pose évidemment pas. — M. C.

La périodicité des orages (2). — A la demande de M. Guilbert, l'auteur a examiné d'après les archives de l'Observatoire de Sainte-Honorine (Calvados), si l'on pouvait déduire une loi de périodicité de ces phénomènes : cette étude a porté sur quarante années et les conclusions paraissent très intéressantes. En principe on appelle jour d'orage un jour où l'observateur a noté en un lieu déterminé « tonnerre ou éclairs ». Voici les observations de M. Gabriel : 1° les orages se répartissent d'une façon fort inégale suivant les années. Dans la station considérée, les extrêmes sont 1911 avec 48 journées orageuses et 1921 avec 15 seulement ; 2° Il y a un maximum de fréquence qui forme une période décennale (1910-1919) qui correspond à une période pluvieuse. Sur une période de 40 années (1883-1923), on note : 1° un minimum d'une durée de 7 années ; 2° une période de moyenne fréquence de 20 années ; 3° un maximum d'une durée de 10 années ; 4° un second minimum actuellement en cours. Ces périodes sont en relation parfaite, avec la succession périodique des années pluvieuses et des années sèches : depuis 1919, la grande période pluvieuse est terminée et l'on constate un minimum des années orageuses. On remarque en outre que la fréquence est la même en mai, juin, juillet et août. De même septembre et octobre sont équivalents, enfin, on

(1) *Académie des Sciences*, 28 juillet 1924.
(2) Gabriel, *Académie des Sciences*, 17 mars 1924.

note une fréquence semblable dans les autres mois. Ainsi que M. Guilbert l'avait noté, les orages ne coïncident pas avec une élévation anormale de la température. L'année la plus chaude depuis 50 ans est 1921 et l'on constate un minimum d'orages. La violence des orages n'est pas en rapport avec leur fréquence : c'est le contraire qui se produit. L'auteur conclut qu'on peut prévoir que la période de minimas actuelle persisterait jusque vers 1927 ; que la période des plus violents orages s'étendrait de 1930 à 1940, enfin que la période de fréquence maxima reviendrait avec le maximum de pluviosité vers 1945. Certes, des enquêtes de cette nature devraient être généralisées afin de voir si ces lois se vérifient par divers lieux, mais les documents font souvent défaut. — M. C.

Ecole d'Agriculture de Pétré. — L'Ecole d'Agriculture de Pétré, située sur les confins de la Plaine et du Marais, admet comme élèves les jeunes gens âgés de 13 ans au moins qui désirent, soit embrasser la carrière agricole, soit continuer leurs études aux Ecoles nationales.

Nous rappelons que le prochain concours d'admission aura lieu le 11 août 1925.

Des bourses sont accordées par l'Etat et le Département de la Vendée. En outre, des bourses spéciales sont réservées aux pupilles de la Nation.

Les jeunes gens pourvus d'une instruction générale correspondant au moins au certificat d'études primaires sont admis sans examen s'ils ne sollicitent pas de bourse.

Pour plus amples renseignements, s'adresser à M. Touchard, directeur de l'Ecole d'Agriculture, à Pétré, par Sainte-Gemme-la-Plaine (Vendée).

BIBLIOGRAPHIE

L'Eternel Sillon, couronné par l'Académie française

L'Eternel Sillon, ce roman de retour à la terre, de M. Auguste Chauvigné, dont nous avons déjà annoncé la publication ces temps derniers, obtient dans toute la presse un succès qui a enlevé la première édition en quelques semaines.

De plus, *l'Eternel Sillon* vient d'être honoré du prix quadriennal Maujean, l'un des plus estimés de l'Académie française, décerné, à l'unanimité, à l'œuvre reconnue la plus utile au bien public. Cette confirmation du caractère et de l'importance de ce livre le place désormais parmi ceux qui ont une action moralisatrice hautement attestée.

Les 2e et 3e mille sont en vente; nul n'en sera surpris, car l'œuvre de M. Chauvigné pénètre dans les familles où elle va porter des idées saines en reconstituant l'idéal des champs.

M. Chauvigné ayant constaté les résultats néfastes de la désertion des campagnes, a voulu, par la plume, contribuer à enrayer cette maladie du corps social. Avec raison, selon nous, il a pensé que le roman était susceptible de toucher un plus nombreux public qu'une étude doctrinale, et s'inspirant de paysages connus, il a dépeint une famille de terriens attachés au sol dont certains membres, suivant l'expression de Barrès, veulent se « déraciner ».

Des chutes lamentables s'ensuivent et, à l'inspiration d'une autorité sociale fixée sur ce coin de terre, des œuvres rurales destinées à améliorer le sort du paysan sont créées.

Les pages de *l'Eternel Sillon*, écrites d'une plume lerte, campent des types de terriens vivants dans une action bien menée. Elles ont l'avantage, sous la forme attrayante du roman, de mettre en lumière les principales causes de la désertion des campagnes, d'en montrer les effets et d'indiquer les remèdes. Œuvre saine, agréable à lire, utile et qui doit être dans toutes les mains de chaque famille rurale ou citadine.

L'Eternel Sillon, vol. de 220 pages, 2e et 3e mille, broché 6 fr. J.-B. Baillière et fils, éditeurs, Paris.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 20 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 330 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges ordinaires 850 fr. et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 880 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 245 à 265 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 145 à 190 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 135 à 155 francs la pièce ; de Blois, de 120 à 135 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 150 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 100 à 150 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 75 à 100 francs hectolitre. Vins rouges, de 48 à 55 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 135 à 205 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1923 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1923, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, 1er choix, de 300 à 310 francs, 2e choix, 230 à 240 francs. Gros plant 1924, de 100 à 120 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 4 fr. 75 à 5 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 4 fr. 75 à 5 fr. 75 le degré. Vins rouges extra de 5 fr. 50 à 6 fr.

MIDI. — *Nîmes (29 juin 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 11°, de 44 à 55 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 480 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 270 à » frs

Montpellier (30 juin). — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 45 à 58 franc, l hectolitre. Vins supérieurs 12°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés. de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Vins blancs, de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 480 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 270 à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc à 52°, 270 francs. Crème de tartre, 480 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 80 à 2 fr. 10 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 35 le degré.

Béziers (3 juillet). — Vins rouges 1924 sont traités à 9°, de 48 à 51 francs ; de 10°, de 51 à 53 francs ; de 11°, de 55 à 58 francs ; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. » le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 475 à 480 francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de 360 à » francs ; trois-six de marc, 86°, 460 fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 275 fr. à 280 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (13 juin). — Vins rouges de 8 à 9°, de 45 à 50 fr. ; de 10 à 11°, de 50 à 58 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de » fr. » à 5 fr. 75 le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à » fr. » le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 5 juillet 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 54 à 66 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (4 juillet). — Récolte 1924, de 8 à 12°, de 47 à 60 francs l'hectolitre. Alcools. Eau-de-vie de marc, 270 fr. Alcools de vin 86°, 470 à 480 francs.

Perpignan (4 juillet). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 47 à 51 francs ; de 10 à 13°, de 51 à 65 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de » à » francs. Trois-six de vin à 505 fr. » l'hectolitre.

Brignoles (Var) (9 juillet 1925). — Les transactions sont calmes, les affaires traitées le sont sur la base de 5 à 5 fr. 25 le degré pour des vins de parfaite tenue. Il reste encore un certain stock en cave mais les détenteurs conservent l'espoir d'une vente intéressante en raison des dégâts causés aux vignes par le Mildiou.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 125 fr. 00 à 140 fr. : orges, 100 fr. à 108 fr. ; escourgeons, 88 fr. à 91 fr. 00 ; maïs, 106 à 114 fr. ; seigle, 94 fr. à 98 fr. ; sarrasin, 87 fr. 00 à 92 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 97 fr. à 114 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 135 fr. 15. — Buenos-Ayres, 102 fr. 00. — Chicago, 122 fr. 90. — Sons, 60 fr. 00 à 80 fr.

Pommes de terre. — Hollande, » à » francs ; jaune commune, » à » fr. ; Saucisse rouge, de 125 francs ; chair blanche, du Midi, de 50 à 60 francs. Paris, 55 à 75 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr. à Paris : Paille de blé, 135 à 160 fr. ; paille d'avoine, de 105 à 135 fr. ; paille de seigle, 135 à 160 fr. ; luzerne, 150 à 200 fr. ; foin, 140 à 190 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 113 kgr. 109 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 86 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 64 fr. 00 ; de coprah, 86 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 450 à » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 217 fr. à 218 fr.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 10 fr. 80. — Veaux, 4 fr. à 10 fr. 50. — Moutons, 5 fr. 80 à 19 fr. — Porcs, 6 fr. 20 à 12 fr. 30.

Crème de tartre 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut 1 fr. 80 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 35 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 50 l'unité départmines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 60 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à 118 fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 21 fr. 75 à 22 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), (M). — Cyanamide « En sac » granulé 15 0/0 d'azote, 76 fr. 50.

Sulfate de cuivre 98 0,0 en sacs, de » à 216 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 0/0 en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, M. — **Soufre trituré** 80 0/0, 66 fr. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de » à » fr. — Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Poires choix : » à » fr. — Citrons d'Italie : 15 à 40 fr. le 100. — Amandes vertes, de 200 à 400 fr. — Cerises Paris, de 300 à 600 fr. — Fraises de Paris, de » à » francs. — Bananes : 60 à 120 fr. — Ail : 150 à 300 fr. — Champignons, 150 à 1.200 fr. — Choux-fleurs : de 100 à 225 fr. le 100 — Tomates du Midi : de 100 à 170 fr. — Haricots verts du Midi, de » à » francs. — Pommes choix, » à » fr. — Pommes communes, 300 à 400 francs. — Pois verts Paris, de 80 à 160 fr. — Aubergines Midi, de 40 à 60 fr. — Pêches Midi, de 300 à 650 francs. — Framboises 600 à 800 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 19 au samedi 25 juillet 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	26 »	15 »	20. 5	»
Lundi.....	25 »	14 »	19. 5	9
Mardi.....	25 »	16 »	20. 5	4
Mercredi..	29 »	20 »	24. 5	»
Jeudi.....	28 »	15 »	21. 5	16
Vendredi..	23 »	13 »	18 »	2
Samedi....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	31 »	13 »	22 »	»
Lundi.....	29 »	16 »	22. 5	»
Mardi.....	» »	13 »	» »	»
Mercredi..	» »	20 »	» »	»
Jeudi.....	» »	16 »	» »	»
Vendredi..	23 »	12 »	17. 5	19.3
Samedi....	» »	16 »	» »	»
	LYON			
Dimanche.	28 »	17 »	22. 5	»
Lundi.....	28 »	18 »	23 »	2
Mardi.....	30 »	16 »	23 »	»
Mercredi..	32 »	18 »	25 »	»
Jeudi.....	35 »	14 »	24. 5	13
Vendredi..	26 »	15 »	20. 5	»
Samedi....	» »	16 »	» »	» »
	MARIGNANE			
Dimanche.	28 »	16 »	22 »	»
Lundi.....	28 »	18 »	23 »	22
Mardi.....	31 »	21 »	26 »	0.3
Mercredi..	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	» »	20 »	» »	»
Vendredi..	27 »	14 »	20. 5	»
Samedi....	» »	19 »	» »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	TOULOUSE			
....19....	30 »	16 »	23 »	»
....20....	20 »	15 »	17. 5	5
....21....	20 »	18 »	19 »	0.3
.... 22....	» »	19 »	» »	2
....23....	25 »	» »	» »	2
....24....	29 »	13 »	22 »	»
....25....	» »	13 »	» »	»
	MONTPELLIER			
....19....	30 »	» »	» »	»
....20....	» »	18 »	» »	»
....21....	27 »	20 »	23. 5	»
....22....	» »	19 »	» »	1
....23....	27 »	17 »	22 »	»
....24....	25 »	15 »	20 »	»
....25....	» »	15 »	» »	»
	BORDEAUX			
....19....	» »	14 »	» »	1
....20....	19 »	» »	» »	4
....21....	24 »	16 »	20 »	»
....22....	» »	15 »	» »	0.3
....23....	» »	14 »	» »	»
....24....	24 »	15 »	19. 5	18
....25....	» »	14 »	» »	»
	NANTES			
....19....	21 »	10 »	15. 5	2
....20....	23 »	12 »	17. 5	»
....21....	22 »	11 »	16. 5	0.2
....22....	22 »	14 »	18 »	2
....23....	23 »	14 »	18. 5	20
....24....	» »	» »	» »	»
....25....	22 »	13 »	17. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.